

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**MANUALE OPERATIVO PER LE ATTIVITÀ DELLE
COMMISSIONI MENSA**

**Allegato Tecnico n. 10
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

| | |
|-------------------------------------|---|
| | 2 |
| 1 -Funzioni..... | 2 |
| 2 –Composizione | 2 |
| 3 - Nomina..... | 2 |
| 4 – Durata | 2 |
| 5 –Sostituzioni..... | 2 |
| 6 – Controlli..... | 2 |
| 7 – Tipologia | 3 |
| 8 – Tipologia | 3 |
| 9 – Rapporti con l’utenza | 3 |
| 10 – Rapporti con l’Amministrazione | 3 |
| 11 Documentazione | 4 |
| 12 – Revoca Incarico..... | 4 |

Premessa

I rappresentanti degli utenti delle scuole hanno la possibilità di costituirsi in una Commissione Mensa.

Il presente allegato disciplina i ruoli e le responsabilità delle Commissioni Mensa ai sensi dell'art. 66 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Articolo 1 - Funzioni

La Commissione Mensa esercita le funzioni di controllo sull'andamento del servizio di ristorazione scolastica secondo le modalità previste dal presente Regolamento.

Articolo 2 - Composizione

La Commissione Mensa è composta dai genitori degli utenti del servizio di ristorazione scolastica in numero non superiore a 10 unità.

Il personale docente e non docente appartenente alla scuola dove opera la Commissione Mensa non può far parte della Commissione stessa. Al momento del sopralluogo, però, la Commissione Mensa può essere integrata da un rappresentante docente del Consiglio di Scuola, o dal Consiglio Circolo o di Istituto.

Articolo 3 - Nomina

La Commissione Mensa è nominata dal Consiglio di Circolo o d'Istituto ed è formalizzata con propria deliberazione.

Articolo 4 – Durata dell'incarico

L'incarico dei componenti della Commissione Mensa ha la stessa durata del Consiglio di Circolo o d'Istituto.

Articolo 5 – Sostituzioni

Alla fine della carica i membri dimissionari o decaduti verranno sostituiti con altrettanti genitori disponibili. In caso di dimissioni volontarie o dovute a causa di forza maggiore che avvengono durante l'anno scolastico, il Consiglio di Circolo o d'Istituto, con propria deliberazione deve procedere alla nomina dei nuovi componenti.

Articolo 6 – Controlli

Ciascun controllo deve essere svolto da due membri della Commissione senza preavviso all'O.E.A., ovvero da un solo membro accompagnato dal Dirigente Scolastico o da un suo incaricato. Tale numero non può essere né aumentato né diminuito.

I componenti della Commissione Mensa nei giorni dei controlli devono essere in perfette condizioni di salute.

Articolo 7 – Tipologia controlli

I controlli della Commissione Mensa saranno effettuati a vista verificando esclusivamente ciò che richiede la chek-list fornita dall'Amministrazione di cui al Modello M allegato al presente C.S.A..

I componenti della Commissione Mensa si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure di preparazione e di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti.

È diritto delle Commissioni Mensa, procedere al controllo del servizio, al fine di:

a) Rilevare la corretta applicazione dei menu:

- verifica del rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- verifica della gradibilità dei pasti somministrati;

b) Verificare la conservazione delle derrate:

- verificare le date di scadenza dei prodotti;

c) Verificare lo stato di pulizia degli ambienti.

- valutazione visiva della pulizia della cucina, della dispensa e dei refettori;
- verifica visiva dell'assenza di animali infestanti nella cucina, nella dispensa e nei refettori.

Non sono permessi controlli che non rientrino tra quelli sopra indicati.

Articolo 8 – Tipologia controlli

I controlli non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale dell'O.E.A.. Nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il centro refezionale. I componenti della Commissione mensa devono indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, mascherina e copriscarpe.

I controlli sul cibo somministrato possono avvenire solo mediante assaggio del cibo offerto agli utenti, e non attraverso consumo di un intero piatto e/o del pasto completo.

Articolo 9 – Rapporti con l'utenza

La Commissione Mensa deve informare i genitori degli alunni frequentanti relativamente all'andamento del servizio di ristorazione scolastica.

Articolo 10 – Rapporti con l'Amministrazione

La Commissione Mensa deve:

- informare il Municipio territorialmente competente sull'andamento del servizio stesso;
- comunicare con la massima sollecitudine alle Dietiste del Municipio territorialmente competente qualsiasi carenza riscontrata nella conduzione del servizio.

Articolo 11 – Documentazione

Ad ogni controllo i membri della Commissione Mensa devono compilare la chek-list fornita dall'Amministrazione di cui al Modello M allegato al presente C.S.A ed inviarla all'Ufficio Dietiste del Municipio territorialmente competente.

Articolo 12 – Revoca Incarico

Qualora l'Amministrazione dovesse riscontrare, da parte dei membri della Commissione Mensa, il mancato rispetto di quanto dettato dal presente Manuale Operativo, provvederà a rimuovere immediatamente i membri in questione dall'incarico con comunicazione scritta.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**STANDARD DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO-
FISICI DELLE DERRATE ALIMENTARI E DEGLI AMBIENTI**

Allegato Tecnico n. 11

al Capitolato Speciale d'Appalto

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti “limiti di legge”, sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati altri valori, originati dalla letteratura e da linee guida e Circolari regionali, da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

| Matrice | Gruppo | Prodotto | Sottoprodotto | Parametro | Limite | Riferimento |
|---------|------------------------|---------------------|---------------|---|------------------|--|
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | | Aerobi mesofili totali | < 1.000ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/ml | IZS Umbria - 2009 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | | Coliformi totali | < 5ufc/ml | IZS Umbria - 2009 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/ml | IZS Umbria - 2009 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | | Escherichia coli | < 40ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | | Lieviti | < 100ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | | Muffe | < 100ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | Te freddo | Escherichia coli | Assente/ml | IZS Umbria - 2009 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | Te freddo | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | Te freddo | Muffe | < 100ufc/ml | IZS Umbria - 2009 |
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | Te freddo | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | | | Bacillus cereus presunto | < 100ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | | | Clostridium perfringens | < 10ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni avicole | | Aerobi mesofili totali | < 3.000.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni avicole | | Clostridi solfito riduttori | < 3.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni avicole | | Coliformi totali | < 10.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni avicole | | Conta delle colonie a 30°C | < 3.000.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni avicole | | Escherichia coli | < 1.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni avicole | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 4.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di equino | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di equino | | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di equino | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di equino | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |

| | | | | | | |
|--------------------|--------------------------|---|--|---|------------------|--|
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di equino | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di equino | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di ovicaprini | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di ovicaprini | | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di ovicaprini | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di ovicaprini | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Carni fresche in pezzi | Carni di ovicaprini | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006 |
| Carni | Preparazioni di carne | Preparazioni di carne da consumarsi cotte | | Aerobi mesofili totali | < 5.000.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Preparazioni di carne | Preparazioni di carne da consumarsi cotte | | Clostridi solfito riduttori | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Preparazioni di carne | Preparazioni di carne da consumarsi cotte | | Coliformi totali | < 10.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Preparazioni di carne | Preparazioni di carne da consumarsi cotte | | Conta delle colonie a 30°C | < 5.000.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Preparazioni di carne | Preparazioni di carne da consumarsi cotte | | Enterococchi | < 10.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Preparazioni di carne | Preparazioni di carne da consumarsi cotte | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "cotti" | | Aerobi mesofili totali | < 500.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "cotti" | | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "cotti" | | Coliformi totali | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "cotti" | | Conta delle colonie a 30°C | < 500.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "cotti" | | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "cotti" | | Escherichia coli | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "cotti" | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | | Aerobi mesofili totali | < 5.000.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | | Clostridi solfito riduttori | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | | Coliformi totali | < 10.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | | Conta delle colonie a 30°C | < 5.000.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | | Enterococchi | < 10.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | | Escherichia coli | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Cereali e derivati | Cereali e derivati | | | Bacillus cereus presunto | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |

| | | | | | | |
|---------------------------|----------------------|--------------------|--------------------|---|------------------|--|
| Cereali e derivati | Cereali e derivati | | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Cereali e derivati | Cereali e derivati | | | Lieviti | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Cereali e derivati | Cereali e derivati | | | Muffe | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Cereali e derivati | Cereali e derivati | | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Cereali e derivati | Cereali e derivati | Cereali e derivati | Cereali e derivati | Aerobi mesofili totali | < 500.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Cereali e derivati | Cereali e derivati | Cereali e derivati | Cereali e derivati | Conta delle colonie a 30°C | < 500.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Condimenti | Insaporitori | | Clostridium perfringens | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Condimenti | Insaporitori | Insaporitori | Aerobi mesofili totali | < 3.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Condimenti | Insaporitori | Insaporitori | Bacillus cereus presunto | < 500ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Condimenti | Insaporitori | Insaporitori | Coliformi totali | < 3.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Condimenti | Insaporitori | Insaporitori | Conta delle colonie a 30°C | < 3.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Condimenti | Insaporitori | Insaporitori | Escherichia coli | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Condimenti | Insaporitori | Insaporitori | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti cotti | | Clostridium perfringens | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti cotti | Prodotti cotti | Aerobi mesofili totali | < 3.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti cotti | Prodotti cotti | Bacillus cereus presunto | < 500ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti cotti | Prodotti cotti | Coliformi totali | < 3.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti cotti | Prodotti cotti | Conta delle colonie a 30°C | < 3.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti cotti | Prodotti cotti | Escherichia coli | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti cotti | Prodotti cotti | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti crudi | | Clostridium perfringens | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti crudi | | Listeria monocytogenes | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti crudi | Prodotti crudi | Aerobi mesofili totali | < 5.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti crudi | Prodotti crudi | Bacillus cereus presunto | < 500ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti crudi | Prodotti crudi | Coliformi totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti crudi | Prodotti crudi | Conta delle colonie a 30°C | < 5.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti crudi | Prodotti crudi | Escherichia coli | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Condimenti, creme e salse | Salse e creme salate | Prodotti crudi | Prodotti crudi | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |

| | | | | | | |
|----------|-------------------------|------------------------------------|--|---|--------------|-------------------|
| Conserve | Conserve di carne | | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve a base di prodotti ittici | | Aerobi mesofili totali | < 5.000ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve a base di prodotti ittici | | Clostridi solfito riduttori | < 100ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve a base di prodotti ittici | | Coliformi fecali | < 50ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve a base di prodotti ittici | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve a base di prodotti ittici | | Conta delle colonie a 30°C | < 5.000ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve a base di prodotti ittici | | Escherichia coli | < 10ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve a base di prodotti ittici | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve a base di prodotti ittici | | Salmonella spp. | Assenti/25g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve a base di prodotti ittici | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 100ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce al naturale | | Aerobi mesofili totali | < 5.000ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce al naturale | | Clostridi solfito riduttori | < 100ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce al naturale | | Coliformi fecali | < 50ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce al naturale | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce al naturale | | Conta delle colonie a 30°C | < 5.000ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce al naturale | | Escherichia coli | < 10ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce al naturale | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce al naturale | | Salmonella spp. | Assenti/25g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce al naturale | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 100ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce in olio | | Aerobi mesofili totali | < 5.000ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce in olio | | Clostridi solfito riduttori | < 100ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce in olio | | Coliformi fecali | < 50ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce in olio | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce in olio | | Conta delle colonie a 30°C | < 5.000ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce in olio | | Escherichia coli | < 10ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce in olio | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce in olio | | Salmonella spp. | Assenti/25g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve di pesce | Conserve di pesce in olio | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 100ufc/g | AMIAT-2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Frutta al naturale | | Aerobi mesofili totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Frutta al naturale | | Coliformi totali | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |

| | | | | | | |
|----------|-------------------------|---|--|---|----------------|-------------------|
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Frutta al naturale | | Conta delle colonie a 30°C | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Frutta al naturale | | Escherichia coli | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Frutta al naturale | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Frutta al naturale | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Frutta sciropata | | Coliformi totali | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Frutta sciropata | | Escherichia coli | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Frutta sciropata | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Frutta sciropata | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dai vegetali | | Aerobi mesofili totali | < 100.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dai vegetali | | Bacillus cereus presunto | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dai vegetali | | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dai vegetali | | Coliformi totali | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dai vegetali | | Conta delle colonie a 30°C | < 100.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dai vegetali | | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dai vegetali | | Escherichia coli | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dai vegetali | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dai vegetali | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dai vegetali | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve di carne | Prodotti derivati dalla carne | | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve di carne | Prodotti derivati dalla carne | | Escherichia coli | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dalla frutta | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dalla frutta | | Coliformi totali | < 5ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dalla frutta | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dalla frutta | | Escherichia coli | Assenti/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dalla frutta | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dalla frutta | | Muffe | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Prodotti derivati dalla frutta | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Vegetali in liquido di governo o salamoia | | Aerobi mesofili totali | < 100.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Vegetali in liquido di governo o salamoia | | Bacillus cereus presunto | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Vegetali in liquido di governo o salamoia | | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofrutticole | Vegetali in liquido di governo o salamoia | | Conta delle colonie a 30°C | < 100.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |

| | | | | | | |
|----------|--------------------------|---|---------------------|---|----------------|--|
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali in liquido di governo o salamoia | | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali in liquido di governo o salamoia | | Escherichia coli | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali in liquido di governo o salamoia | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali in liquido di governo o salamoia | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali in liquido di governo o salamoia | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali in liquido di governo o salamoia | Asparagi in scatola | Coliformi totali | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottaceto | | Aerobi mesofili totali | < 100.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottaceto | | Bacillus cereus presunto | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottaceto | | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottaceto | | Coliformi totali | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottaceto | | Conta delle colonie a 30°C | < 100.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottaceto | | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottaceto | | Escherichia coli | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottaceto | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottaceto | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottaceto | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottolio | | Aerobi mesofili totali | < 100.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottolio | | Bacillus cereus presunto | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottolio | | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottolio | | Conta delle colonie a 30°C | < 100.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottolio | | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottolio | | Escherichia coli | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottolio | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottolio | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottolio | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Conserve | Conserve ortofruitticole | Vegetali sottolio | Carciofi sottolio | Coliformi totali | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Dessert | Dessert a base di latte | | | Aerobi mesofili totali | < 100.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Dessert | Dessert a base di latte | | | Conta delle colonie a 30°C | < 100.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Dessert | Dessert a base di latte | | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | | Escherichia coli | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |

| | | | | | | |
|------------------|---|--|--|---|----------------|--|
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | | Muffe | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | Latte HTST (sterilizzato) | | Aerobi mesofili totali | < 100ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | Latte HTST (sterilizzato) | | Conta delle colonie a 30°C | < 100ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | Latte HTST (sterilizzato) | | Enterobacteriaceae | < 40ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | Latte HTST (sterilizzato) | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | Latte in polvere | | Aerobi mesofili totali | < 300.000ufc/g | Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods |
| Latte e derivati | Latte | Latte in polvere | | Coliformi totali | < 100ufc/g | Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods |
| Latte e derivati | Latte | Latte in polvere | | Conta delle colonie a 30°C | < 300.000ufc/g | Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods |
| Latte e derivati | Latte | Latte in polvere | | Enterobacteriaceae | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | Latte in polvere | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | latte pastorizzato | | Aerobi mesofili totali | < 100ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | latte pastorizzato | | Conta delle colonie a 30°C | < 100ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | latte pastorizzato | | Enterobacteriaceae | < 40ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | latte pastorizzato | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | | Aerobi mesofili totali | < 100ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | | Conta delle colonie a 30°C | < 100ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | | Enterobacteriaceae | < 40ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/ml | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |

| | | | | | | |
|--------------------------------|---|---|---------|---|--------------------|---|
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt | | Lactobacillus bulgaricus | > 100.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt | | Lieviti | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt | | Listeria monocytogenes | < 100ufc/ml | Ist. Sup. Sanità |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt | | Salmonella spp. | Assenti/25g | Ist. Sup. Sanità |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt | | Streptococcus thermophilus | > 100.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt da latte parzialmente scremato | | Coliformi totali | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt da latte scremato | | Coliformi totali | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt intero | | Coliformi totali | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Oli e grassi | Grassi animali | Burro | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Oli e grassi | Grassi animali | Burro | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Pasta di semola | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Pasta di semola | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Pasta di semola | | Lieviti | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Pasta di semola | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste a base di patate | Gnocchi | Bacillus cereus presunto | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste a base di patate | Gnocchi | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste a base di patate | Gnocchi | Coliformi totali | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste a base di patate | Gnocchi | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste a base di patate | Gnocchi | Escherichia coli | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste a base di patate | Gnocchi | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste a base di patate | Gnocchi | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste a base di patate | Gnocchi | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | | Coliformi totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62 |

| | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------------|---|--|---|------------------|---|
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | | Escherichia coli | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | | Lieviti | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | | Muffe | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste all'uovo industriali secche | | Lieviti | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste all'uovo industriali secche | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite artigianali fresche non confezionate | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite artigianali fresche non confezionate | | Bacillus cereus presunto | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite artigianali fresche non confezionate | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite artigianali fresche non confezionate | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite artigianali fresche non confezionate | | Lieviti | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite artigianali fresche non confezionate | | Muffe | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite artigianali fresche non confezionate | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite artigianali fresche non confezionate contenenti carne | | Clostridium perfringens | < 500ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite industriali fresche confezionate | | Bacillus cereus presunto | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite industriali fresche confezionate | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite industriali fresche confezionate | | Lieviti | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite industriali fresche confezionate | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite industriali secche | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite industriali secche | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite industriali secche | | Lieviti | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite industriali secche | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Altre tipologie prodotti | | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Altre tipologie prodotti | | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Altre tipologie prodotti | | | Lieviti | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Altre tipologie prodotti | | | Muffe | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |

| | | | | | | |
|-------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|---|------------------|--|
| Prodotti da forno | Altre tipologie prodotti | | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | | | Lieviti | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | | | Muffe | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | | | Lieviti | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | | | Muffe | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Brioche | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Brioche | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Brioche | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Brioche | | Escherichia coli | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Brioche | Brioche al naturale | Bacillus cereus presunto | < 500ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Crackers | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Crackers | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Crostatine | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Crostatine | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Crostini | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Crostini | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Fette biscottate | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Fette biscottate | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Focacce | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Focacce | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Galette di cereali | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Galette di cereali | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Galette di riso | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Galette di riso | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Grissini | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Grissini | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Merendine | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |

| | | | | | | |
|----------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------|--|
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Merendine | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Pane | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno salati | Pane | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Pasticcini | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Pasticcini | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Pasticcini | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Pasticcini | | Escherichia coli | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Pasticcini | Pasticcini con frutta | Bacillus cereus presunto | < 500ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Sfogliatine | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Sfogliatine | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Sfogliatine | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Sfogliatine | | Escherichia coli | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Sfogliatine | Sfogliatine | Bacillus cereus presunto | < 500ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Torte non farcite | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Torte non farcite | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Torte non farcite | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Torte non farcite | | Escherichia coli | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Torte non farcite | Torte non farcite | Bacillus cereus presunto | < 500ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Wafers | | Aerobi mesofili totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti da forno | Prodotti da forno dolci | Wafers | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in filetti | | Aerobi mesofili totali | < 500.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in filetti | | Clostridi solfito riduttori | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in filetti | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in filetti | | Conta delle colonie a 30°C | < 500.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in filetti | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in filetti | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in tranci | | Aerobi mesofili totali | < 500.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in tranci | | Clostridi solfito riduttori | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in tranci | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in tranci | | Conta delle colonie a 30°C | < 500.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |

| | | | | | | |
|-------------------------|------------------------------|-----------------------------|--|---|-------------------|--|
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in tranci | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce in tranci | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce intero | | Aerobi mesofili totali | < 500.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce intero | | Clostridi solfito riduttori | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce intero | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce intero | | Conta delle colonie a 30°C | < 500.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce intero | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti della pesca | Pesce fresco | Pesce intero | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Primi piatti | | | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Primi piatti | | | Clostridium perfringens | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Primi piatti | | | Escherichia coli | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Primi piatti | | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | | | Bacillus cereus presunto | < 500ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | | | Clostridium perfringens | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | | | Escherichia coli | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | | | Listeria monocytogenes | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di formaggio | | | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di formaggio | | | Clostridium perfringens | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di formaggio | | | Escherichia coli | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di formaggio | | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | Focacce | | Aerobi mesofili totali | < 5.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | Focacce | | Conta delle colonie a 30°C | < 5.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | Panini | | Aerobi mesofili totali | < 10.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | Panini | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Preparazioni a base di uova | | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Preparazioni di carne | | Clostridi solfito riduttori | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Preparazioni di carne cotte | | Clostridium perfringens | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Preparazioni di carne cotte | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |

| | | | | | | |
|-------------------------|------------------------------|--|-----------------------------|---|------------------|--|
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Preparazioni di carne cotte | | Escherichia coli | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Preparazioni di carne cotte | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Preparazioni di carne cotte | Preparazioni di carne cotte | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Preparazioni di carne cotte | Preparazioni di carne cotte | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Preparazioni di carne cotte | | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Primi piatti | Primi piatti | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Primi piatti | Primi piatti | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Primi piatti | Primi piatti | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Primi piatti | Primi piatti | | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria – 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | Prodotti a base cereali | | Clostridi solfito riduttori | < 100ufc/g | IZS Umbria – 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base cereali | Prodotti a base cereali | | Coliformi totali | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di formaggio | Prodotti a base di formaggio | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di formaggio | Prodotti a base di formaggio | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di formaggio | Prodotti a base di formaggio | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di formaggio | Prodotti a base di formaggio | | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria – 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi multiingredienti a base di pesce | | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti | | Clostridium perfringens | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti | | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti | | Escherichia coli | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti | Secondi piatti | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti | Secondi piatti | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di carne avicunicola | | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di carne bovina, equina e suina | | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di carne ovicaprina | | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di pesce | | Aerobi mesofili totali | < 500.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di pesce | | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di pesce | | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |

| | | | | | | |
|-------------------------|-----------------------------|-------------------------|----------------------|---|-------------------|--|
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di pesce | | Conta delle colonie a 30°C | < 500.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di pesce | | Enterococchi | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di pesce | | Escherichia coli | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di pesce | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di pesce | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Secondi piatti | Secondi piatti di pesce | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali cotti | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali cotti | | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali cotti | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali cotti | Vegetali cotti | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali cotti | Vegetali cotti | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali cotti | Vegetali cotti | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali cotti | Vegetali cotti | Escherichia coli | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | | Muffe | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata capricciosa | Aerobi mesofili totali | < 3.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata capricciosa | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata capricciosa | Coliformi totali | < 3.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata capricciosa | Conta delle colonie a 30°C | < 3.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata capricciosa | Escherichia coli | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata capricciosa | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata contadina | Aerobi mesofili totali | < 3.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata contadina | Clostridi solfito riduttori | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata contadina | Conta delle colonie a 30°C | < 3.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata contadina | Escherichia coli | < 50ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalata contadina | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate condite | Aerobi mesofili totali | < 10.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate condite | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate condite | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |

| | | | | | | |
|-------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|---|-------------------|--|
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate condite | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate condite | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate condite e non | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate condite e non | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate scondite | Aerobi mesofili totali | < 10.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate scondite | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate scondite | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate scondite | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Insalate scondite | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Vegetali crudi tagliati | Aerobi mesofili totali | < 10.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Vegetali crudi tagliati | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Vegetali crudi tagliati | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Vegetali crudi tagliati | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Vegetali crudi tagliati | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Vegetali crudi tagliati conditi | Aerobi mesofili totali | < 10.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Vegetali crudi tagliati conditi | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Vegetali crudi tagliati conditi | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Vegetali crudi tagliati conditi | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi | Vegetali crudi tagliati conditi | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi con ripieno | | Bacillus cereus presunto | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi con salse | | Bacillus cereus presunto | < 500ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali crudi, insalate | | Bacillus cereus presunto | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali impanati | | Bacillus cereus presunto | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali impanati | | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali impanati | | Escherichia coli | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali impanati | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali impanati | Vegetali impanati | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |

| | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------------------|---|-------------------|--|
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali impanati | Vegetali impanati | Clostridium perfringens | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali impanati | Vegetali impanati | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti di gastronomia | Prodotti a base di vegetali | Vegetali impanati | Vegetali impanati | Enterococchi | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti nervini | Prodotti per infusi | | | Aerobi mesofili totali | < 10.000.000ufc/g | EHIA - 2009 |
| Prodotti nervini | Prodotti per infusi | | | Conta delle colonie a 30°C | < 10.000.000ufc/g | EHIA - 2009 |
| Prodotti nervini | Prodotti per infusi | | | Escherichia coli | < 1.000ufc/g | EHIA - 2009 |
| Prodotti nervini | Prodotti per infusi | | | Lieviti | < 100.000ufc/g | EHIA - 2009 |
| Prodotti nervini | Prodotti per infusi | | | Muffe | < 100.000ufc/g | EHIA - 2009 |
| Prodotti nervini | Prodotti per infusi | | | Salmonella spp. | Assenti/125g | EHIA - 2009 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Burro di cacao | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Burro di cacao | | Salmonella spp. | Assenti/25g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cacao | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cacao | | Salmonella spp. | Assenti/25g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cioccolatini | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cioccolatini | | Salmonella spp. | Assenti/25g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cioccolato | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cioccolato | | Salmonella spp. | Assenti/25g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cioccolato al latte | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cioccolato al latte | | Salmonella spp. | Assenti/25g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cioccolato bianco | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cioccolato bianco | | Salmonella spp. | Assenti/25g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cioccolato ripieno | | Muffe | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti nervini | Cacao e prodotti derivati | Cioccolato ripieno | | Salmonella spp. | Assenti/25g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | | Clostridi solfito riduttori | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | | Escherichia coli | < 500ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | | Listeria monocytogenes | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | | Salmonella spp. | Assenti/25g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni in pezzi surgelate di bovino | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni in pezzi surgelate di bovino | Enterococchi | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |

| | | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---|------------------|--|
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni in pezzi surgelate di equino | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni in pezzi surgelate di equino | Enterococchi | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni in pezzi surgelate di maiale | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni in pezzi surgelate di maiale | Enterococchi | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni intere surgelate di bovino | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni intere surgelate di bovino | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni intere surgelate di equino | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni intere surgelate di equino | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni intere surgelate di maiale | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni | Carni intere surgelate di maiale | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni e preparazioni di carne | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Carni e preparazioni di carne | Carni e preparazioni di carne | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Dessert | Dessert | Gelati a base di frutta | Coliformi totali | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Dessert | Dessert | Gelati a base di frutta | Enterobacteriaceae | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti surgelati | Dessert | Dessert | Gelati a base di latte | Coliformi totali | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Dessert | Dessert | Gelati a base di latte | Enterobacteriaceae | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti surgelati | Dessert | Dessert | Sorbetti a base di latte | Enterobacteriaceae | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti surgelati | Dessert | Dessert | Sorbetti alla frutta | Enterobacteriaceae | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Legumi | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Legumi | | Coliformi totali | < 3.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Legumi | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Legumi | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Legumi | | Listeria monocytogenes | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Legumi | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Legumi | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a foglia ed erbe | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a foglia ed erbe | | Coliformi totali | < 3.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a foglia ed erbe | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a foglia ed erbe | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a foglia ed erbe | | Listeria monocytogenes | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |

| | | | | | | |
|--------------------|--------------------------------|--------------------------|------------------|---|------------------|-------------------|
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a foglia ed erbe | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a foglia ed erbe | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a frutto | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a frutto | | Coliformi totali | < 3.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a frutto | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a frutto | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a frutto | | Listeria monocytogenes | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a frutto | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofrutticoli | Ortaggi a frutto | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Preparazioni a base di cereali | Paste farcite da cuocere | | Aerobi mesofili totali | < 300.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Preparazioni a base di cereali | Paste farcite da cuocere | | Conta delle colonie a 30°C | < 300.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Preparazioni a base di cereali | Paste farcite da cuocere | | Escherichia coli | Assente/1g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Preparazioni a base di cereali | Paste farcite da cuocere | | Listeria monocytogenes | < 10ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Preparazioni a base di cereali | Paste farcite da cuocere | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 10ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | | Clostridi solfito riduttori | < 50ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 50ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci in filetti | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci in filetti | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci in filetti | Escherichia coli | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci in filetti | Listeria monocytogenes | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci in filetti | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci in tranci | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci in tranci | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci in tranci | Escherichia coli | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |

| | | | | | | |
|--------------------|-----------------------------|--|--------------|---|------------------|--|
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci interi | Coliformi totali | < 1.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci interi | Enterococchi | < 1.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci interi | Escherichia coli | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci interi | Listeria monocytogenes | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci interi | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofruitticoli | Prodotti elaborati a base di vegetali precotti | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofruitticoli | Prodotti elaborati a base di vegetali precotti | | Coliformi totali | < 500ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofruitticoli | Prodotti elaborati a base di vegetali precotti | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofruitticoli | Prodotti elaborati a base di vegetali precotti | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti surgelati | Prodotti ortofruitticoli | Prodotti elaborati a base di vegetali precotti | | Listeria monocytogenes | < 10ufc/g | Ist. Alim. Surg. |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | | | Aerobi mesofili totali | < 1.000.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | | | Conta delle colonie a 30°C | < 1.000.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Spezie | | | Aerobi mesofili totali | < 5.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti vegetali | Spezie | | | Coliformi totali | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Spezie | | | Conta delle colonie a 30°C | < 5.000.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti vegetali | Spezie | | | Enterobacteriaceae | < 10.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti vegetali | Spezie | | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti vegetali | Spezie | | | Lieviti | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti vegetali | Spezie | | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Spezie | | | Muffe | < 1.000ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti vegetali | Spezie | | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 400ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | | Escherichia coli | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | | Muffe | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |

| | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|-----------------|------------------------|---|--------------|-------------------|
| | | | | aureus a 37°C) | | |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | Cavoletti di Bruxelles | Bacillus cereus presunto | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | | Escherichia coli | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | | Muffe | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | | Escherichia coli | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | | Muffe | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi secchi | | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi secchi | | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi secchi | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi secchi | | Escherichia coli | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi secchi | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi secchi | | Muffe | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi secchi | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi secchi | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |

| | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|---|--------------|-------------------|
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | | Escherichia coli | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | | Muffe | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | | Escherichia coli | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | | Muffe | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | | Escherichia coli | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | | Muffe | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | | Escherichia coli | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | | Muffe | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | | Stafilococchi coagulasi positivi | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |

| | | | | | | |
|--------------------|-----------------------------|-------------------|--|---|--------------|--|
| | | | | (Staphylococcus aureus a 37°C) | | |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | | Clostridi solfito riduttori | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | | Coliformi totali | < 5.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | | Enterococchi | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | | Escherichia coli | < 100ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | | Muffe | < 1.000ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | | Salmonella spp. | Assenti/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | | Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C) | < 500ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Piante aromatiche | | Coliformi totali | < 10ufc/g | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Piante aromatiche | | Escherichia coli | < 100ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Piante aromatiche | | Listeria monocytogenes | Assente/25g | IZS Umbria - 2009 |
| Uova e ovoprodotti | Uova | | | Enterobacteriaceae | < 40ufc/g | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 |
| Uova e ovoprodotti | Uova | | | Escherichia coli | < 10ufc/ml | IZS Umbria - 2009 |

LIMITI CRITICI DEI VALORI CHIMICO- FISICI E DEGLI ALIMENTI

| Matrice | Gruppo | Prodotto | Sottoprodotto | Parametro | Limite | Riferimento |
|--------------------|--------------------------|------------------------------|---------------|--------------------------|---|---|
| Bevande | Bevande analcoliche | Bevande non gassate | | pH | < 4,5unità di pH | Valore guida letteratura |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | Bresaola | Ceneri | > 4% | Disciplinare di produzione |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | Bresaola | Materia grassa | < 7% | Disciplinare di produzione |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | Bresaola | Proteine | > 30% | Disciplinare di produzione |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | Bresaola | Sodio cloruro | < 5% | Disciplinare di produzione |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | Bresaola | Umidità | < 35% | Disciplinare di produzione |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | Speck | Proteine | > 20% | Disciplinare di produzione |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | Speck | Rapporto acqua/proteine | < 2,5 | Disciplinare di produzione |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | Speck | Rapporto grassi/proteine | < 2,0 | Disciplinare di produzione |
| Carni | Prodotti a base di carne | Prodotti trasformati "crudi" | Speck | Sodio cloruro | < 5% | Disciplinare di produzione |
| Cereali e derivati | Cereali in granella | | | Filth test | Assenza frammenti insetti, larve e roditori | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62 |
| Cereali e derivati | Sfarinati | | | Filth test | Assenza frammenti insetti, larve e roditori | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62 |

| | | | | | | |
|----------|-----------------------|---|-------------------------|-------------------------|------------|---|
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caciocavallo | Indice di maturazione | 16 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caciocavallo | Proteine (azoto x 6,38) | 25 - 30% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caciocavallo | Sodio cloruro | 2 - 4% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caciocavallo | Sostanza secca | 55 - 65% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caciocavallo | Umidità | 35 - 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caprino stagionato | Indice di maturazione | 15 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caprino stagionato | Materia grassa | > 44% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caprino stagionato | Proteine (azoto x 6,38) | 25 - 30% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caprino stagionato | Sodio cloruro | > 4% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caprino stagionato | Sostanza secca | > 62% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Caprino stagionato | Umidità | < 38% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Fontina D.O.P. | Indice di maturazione | 30 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Fontina D.O.P. | Proteine (azoto x 6,38) | 20 - 25% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Fontina D.O.P. | Sodio cloruro | 1 - 2% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Fontina D.O.P. | Sostanza secca | 55 - 65% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Fontina D.O.P. | Umidità | 35 - 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Parmigiano Reggiano | Indice di maturazione | 50 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Parmigiano Reggiano | Proteine (azoto x 6,38) | > 30% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Parmigiano Reggiano | Sodio cloruro | 2 - 4% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Parmigiano Reggiano | Sostanza secca | 65 - 75% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Pecorino romano | Indice di maturazione | 30 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Pecorino romano | Proteine (azoto x 6,38) | 20 - 30% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Pecorino romano | Sostanza secca | > 62% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte crudo | Pecorino romano | Umidità | < 38% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Cacioricotta stagionato | Indice di maturazione | 20 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Cacioricotta stagionato | Materia grassa | > 44% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Cacioricotta stagionato | Proteine (azoto x 6,38) | 25 - 30% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Cacioricotta stagionato | Sodio cloruro | > 4% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Cacioricotta stagionato | Sostanza secca | > 62% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |

| | | | | | | |
|----------|------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------|------------|---|
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Caciocotta stagionato | Umidità | < 38% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Latteria | Materia grassa | > 35% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Latteria | Proteine (azoto x 6,38) | > 25% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Latteria | Sostanza secca | 50 - 70% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Latteria | Umidità | 30 - 50% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Montasio D.O.P. | Indice di maturazione | 30 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Montasio D.O.P. | Proteine (azoto x 6,38) | 25 - 30% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Montasio D.O.P. | Sodio cloruro | 2 - 4% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Montasio D.O.P. | Sostanza secca | > 63% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Provolone | Indice di maturazione | 30 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Provolone | Proteine (azoto x 6,38) | 25 - 30% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Provolone | Sodio cloruro | > 4% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Provolone | Sostanza secca | > 62% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta dura | Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato | Provolone | Umidità | < 38% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Asiago pressato | Indice di maturazione | 10 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Asiago pressato | Sostanza secca | 56 - 65% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Caprino | Indice di maturazione | 6 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Caprino | Materia grassa | > 35% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Caprino | Proteine (azoto x 6,38) | 5 - 20% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Caprino | Sodio cloruro | < 1% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Caprino | Sostanza secca | < 55% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Caprino | Umidità | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Mozzarella di bufala campana D.O.P. | Indice di maturazione | 10 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Mozzarella di bufala campana D.O.P. | Proteine (azoto x 6,38) | 5 - 25% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Mozzarella di bufala campana D.O.P. | Sodio cloruro | 1 - 2% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Mozzarella di bufala campana D.O.P. | Sostanza secca | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Mozzarella intera | Indice di maturazione | 7 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Mozzarella intera | Proteine (azoto x 6,38) | 5 - 25% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |

| | | | | | | |
|----------|------------------------|--|---------------------------|-------------------------|------------|---|
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Mozzarella intera | Sostanza secca | 34 - 42% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Mozzarella treccia | Indice di maturazione | 7 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Mozzarella treccia | Proteine (azoto x 6,38) | 5 - 25% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Mozzarella treccia | Sostanza secca | 38 - 44% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di pecora | Indice di maturazione | 12 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di pecora | Materia grassa | > 44% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di pecora | Umidità | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di vacca | Indice di maturazione | 5 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di vacca | Materia grassa | > 20% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di vacca | Umidità | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di vacca e pecora | Indice di maturazione | 6 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di vacca e pecora | Materia grassa | > 44% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di vacca e pecora | Proteine (azoto x 6,38) | 5 - 15% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di vacca e pecora | Sodio cloruro | 1 - 2% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di vacca e pecora | Sostanza secca | < 55% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte crudo | Ricotta di vacca e pecora | Umidità | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di pecora | Indice di maturazione | 10 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di pecora | Materia grassa | > 48% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di pecora | Proteine (azoto x 6,38) | 20 - 25% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di pecora | Sodio cloruro | 2 - 4% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di pecora | Sostanza secca | 50 - 70% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di pecora | Umidità | 30 - 50% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di vacca | Indice di maturazione | 10 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di vacca | Materia grassa | > 44% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di vacca | Proteine (azoto x 6,38) | 20 - 25% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di vacca | Sodio cloruro | 2 - 4% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di vacca | Sostanza secca | < 55% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Caciotta di vacca | Umidità | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |

| | | | | | | |
|----------|------------------------|--|----------------------------|-------------------------|------------|---|
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Crescenza | Indice di maturazione | 10 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Crescenza | Proteine (azoto x 6,38) | 15 - 20% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Crescenza | Sostanza secca | 38 - 43% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Fiocchi di formaggio magro | Materia grassa | < 20% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Fiocchi di formaggio magro | Proteine (azoto x 6,38) | 5 - 15% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Fiocchi di formaggio magro | Sodio cloruro | < 1% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Fiocchi di formaggio magro | Sostanza secca | < 55% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Fiocchi di formaggio magro | Umidità | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Fior di latte | Materia grassa | > 35% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Fior di latte | Proteine (azoto x 6,38) | 25 - 30% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Fior di latte | Sostanza secca | < 55% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Fior di latte | Umidità | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Italico | Indice di maturazione | 20 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Italico | Materia grassa | > 48% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Italico | Proteine (azoto x 6,38) | 15 - 20% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Italico | Sodio cloruro | 1 - 2% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Italico | Sostanza secca | < 55% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Italico | Umidità | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Robiola vaccina fresca | Materia grassa | > 48% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Robiola vaccina fresca | Proteine (azoto x 6,38) | 5 - 15% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Robiola vaccina fresca | Sodio cloruro | < 1% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Robiola vaccina fresca | Sostanza secca | < 55% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Robiola vaccina fresca | Umidità | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Scamorza | Indice di maturazione | 8 | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Scamorza | Materia grassa | > 44% s.s. | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |

| | | | | | | |
|------------------|---|--|---|-------------------------|--------------|---|
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Scamorza | Proteine (azoto x 6,38) | 20 - 25% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Scamorza | Sodio cloruro | 1 - 3% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Scamorza | Sostanza secca | < 55% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Formaggi | Formaggi a pasta molle | Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato | Scamorza | Umidità | > 45% | Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005 |
| Latte e derivati | Latte | | | Acidità | 5,8 - 6,8°SH | Del Bono 1997 |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | Latte UHT intero di vacca | Lattosio | 4,7 - 5,4% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | Latte UHT intero di vacca | pH | 6,5 - 6,7 | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | Latte UHT intero di vacca | Residuo secco | > 12% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | Latte UHT parzialmente scremato di vacca | Lattosio | 4,7 - 5,4% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | Latte UHT parzialmente scremato di vacca | pH | 6,5 - 6,7 | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | Latte UHT parzialmente scremato di vacca | Residuo secco | > 10,5% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | Latte UHT scremato di vacca | Lattosio | 4,7 - 5,4% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | Latte UHT scremato di vacca | pH | 6,5 - 6,7 | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Latte | Latte UHT | Latte UHT scremato di vacca | Residuo secco | > 8,5% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt | | Acidità | 30 - 60°SH | Del Bono 1997 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt da latte parzialmente scremato | Yogurt parzialmente scremato di vacca | pH | 4,0 - 5,0 | Del Bono 1997 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt da latte parzialmente scremato | Yogurt parzialmente scremato di vacca | Proteine (azoto x 6,38) | > 4,8% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt da latte scremato | Yogurt scremato di vacca | pH | 4,0 - 5,0 | Del Bono 1997 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt da latte scremato | Yogurt scremato di vacca | Proteine (azoto x 6,38) | > 4,8% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt da latte scremato | Yogurt scremato di vacca con semilavorato | Materia grassa | < 0,8% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt da latte scremato | Yogurt scremato di vacca con semilavorato | pH | 4,0 - 5,0 | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt da latte scremato | Yogurt scremato di vacca con semilavorato | Proteine (azoto x 6,38) | > 4,2% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt intero | Yogurt intero di vacca | pH | 4,0 - 5,0 | Del Bono 1997 |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt intero | Yogurt intero di vacca | Proteine (azoto x 6,38) | > 4,8% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt intero | Yogurt intero di vacca con semilavorato | Materia grassa | > 3,0% | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt intero | Yogurt intero di vacca con semilavorato | pH | 4,0 - 5,0 | Ind. Lattiero-casearia |
| Latte e derivati | Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi) | Yogurt intero | Yogurt intero di vacca con semilavorato | Proteine (azoto x 6,38) | > 4,1% | Ind. Lattiero-casearia |

| | | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------|--|---|---|
| | formaggi) | | semilavorato | | | |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Pasta di semola | | Filth test | Assenza frammenti insetti, larve e roditori | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Pasta di semola | | Grado di spappolamento | < 10% | Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Pasta di semola | | Grado di spappolamento | ≤ 1 | Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste all'uovo industriali secche | | Filth test | Assenza frammenti insetti, larve e roditori | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62 |
| Preparazioni a base di cereali | Paste alimentari | Paste farcite industriali secche | | Filth test | Assenza frammenti insetti, larve e roditori | Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci in filetti | Istamina - ELISA | < 200mg/kg | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci in tranci | Istamina - ELISA | < 200mg/kg | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti surgelati | Prodotti ittici crudi | Pesci | Pesci interi | Istamina - ELISA | < 200mg/kg | IZS Umbria - 2009 |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance | Acidità del succo (come acido citrico) | > 5g/l | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance | Peso medio | > 150g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | ≥ 10°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance | RSR/Acidità del succo | > 7% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance mosabi | Acidità del succo (come acido citrico) | > 5g/l | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance mosabi | Peso medio | > 150g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance mosabi | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | ≥ 10°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance mosabi | RSR/Acidità del succo | > 7% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance navel | Acidità del succo (come acido citrico) | > 5g/l | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance navel | Peso medio | > 150g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance navel | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | ≥ 9°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance navel | RSR/Acidità del succo | > 6% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance pacitan | Acidità del succo (come acido citrico) | > 5g/l | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance pacitan | Peso medio | > 150g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance pacitan | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | ≥ 10°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance pacitan | RSR/Acidità del succo | > 7% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance sanguigne | Acidità del succo (come acido citrico) | > 5g/l | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance sanguigne | Peso medio | > 150g | Valore guida letteratura |

| | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|--------|------------------------------------|--|-----------|--------------------------|
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance sanguigne | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | ≥ 9°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance sanguigne | RSR/Acidità del succo | > 6% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance sathgudi | Acidità del succo (come acido citrico) | > 5g/l | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance sathgudi | Peso medio | > 150g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance sathgudi | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | ≥ 10°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Arance sathgudi | RSR/Acidità del succo | > 7% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Clementine | Acidità del succo (come acido citrico) | > 5g/l | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Clementine | Peso medio | > 60g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Clementine | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 9°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Clementine | RSR/Acidità del succo | > 6% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Limoni | Calibro | > 43mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Limoni | Peso medio | > 70g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Limoni verdelli | Calibro | > 43mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Limoni verdelli | Peso medio | > 70g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Mandarini | Acidità del succo (come acido citrico) | ≥ 5g/l | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Mandarini | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Mandarini | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | ≥ 6°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Mandarini | RSR/Acidità del succo | ≥ 6% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Mapo | Acidità del succo (come acido citrico) | ≥ 5g/l | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Mapo | Calibro | > 34mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Mapo | Contenuto in succo | > 33% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Mapo | Peso medio | > 60g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Mapo | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | ≥ 9°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Agrumi | Mapo | RSR/Acidità del succo | ≥ 6% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Bacche | Fragole categoria extra | Peso medio | > 20g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Bacche | Fragole categoria I | Peso medio | > 20g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Bacche | Fragole categoria II | Peso medio | > 20g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | Cavoletti di Bruxelles categoria I | Calibro | > 10cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | Cavoletti di Bruxelles categoria I | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |

| | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|----------|------------------------------------|-------------------------------------|-----------|--------------------------|
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | Cavolo broccolo categoria II | Lunghezza | < 20cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Cavoli | Cavolo broccolo categoria II | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Albicocche | Calibro | > 30mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Albicocche | Peso medio | > 40g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Albicocche | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 13°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Ciliegie | Calibro | > 17mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Ciliegie | Peso medio | > 5g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Ciliegie | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 15°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria extra | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria extra | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria extra estiva | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria extra estiva | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria I | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria I | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria I estiva | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria I estiva | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria II | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria II | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria II estiva | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche categoria II estiva | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria extra | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria extra | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria extra estiva | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria extra estiva | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria I | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria I | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria I estiva | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria I estiva | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria II | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria II | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |

| | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|---|---|-------------------------------------|-----------|--------------------------|
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria II estiva | Durezza della polpa | < 6,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Pesche noci categoria II estiva | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Prugne | Calibro | > 25mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Prugne | Peso medio | > 50g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Drupacee | Prugne | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 15°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari a buccia commestibile | Cachi | Peso medio | > 150g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari a buccia commestibile | Cachi | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 13°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari grandi a buccia non commestibile | Banane | Calibro | > 27mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari grandi a buccia non commestibile | Banane | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari grandi a buccia non commestibile | Banane | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 18°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari grandi a buccia non commestibile | Meloni | Calibro | > 7,5cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari grandi a buccia non commestibile | Meloni | Peso medio | > 250g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari grandi a buccia non commestibile | Meloni | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 8°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari piccoli a buccia non commestibile | Kiwi categoria extra | Calibro | > 20mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari piccoli a buccia non commestibile | Kiwi categoria I | Calibro | > 20mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Frutti vari piccoli a buccia non commestibile | Kiwi categoria II | Calibro | > 20mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria I | Calibro cappello | > 15mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria I | Lunghezza gambo | > 10mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria II | Calibro cappello | > 15mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Funghi | Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria II | Lunghezza gambo | > 10mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | Fagiolini fini | Calibro | < 9mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | Fagiolini medi | Calibro | < 9mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Legumi freschi | Fagiolini molto fini | Calibro | < 6mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | Agli categoria extra | Calibro | > 45mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | Agli categoria I | Calibro | > 30mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | Agli categoria II | Calibro | > 30mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a bulbo | Cipolle categoria I | Calibro | > 20mm | Valore guida letteratura |

| | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|----------------------------------|---|-------------------------------------|------------|--------------------------|
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9) | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Lattuga Romana (cultura protetta da 1/10 a 31/3) | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Lattuga Romana (cultura protetta da 1/10 a 31/3) | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Lattuga Romana (cultura protetta da 1/4 a 30/9) | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Lattuga Romana (cultura protetta da 1/4 a 30/9) | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Lattuga tipo Iceberg (cultura campo aperto) | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Lattuga tipo Iceberg (cultura protetta) | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Scarola (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3) | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Scarola (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9) | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Scarola (cultura protetta da 1/10 a 31/3) | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a foglia ed erbe fresche | Scarola (cultura protetta da 1/4 a 30/9) | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Cetrioli categoria extra | Calibro | 4 - 7cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Cetrioli categoria extra | Peso medio | > 180g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Cetrioli categoria I | Calibro | 4 - 7cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Cetrioli categoria I | Peso medio | > 180g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Cetrioli categoria II | Calibro | 4 - 7cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Cetrioli categoria II | Peso medio | > 180g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Melanzane globose categoria I | Calibro | > 70mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Melanzane globose categoria II | Calibro | > 70mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Melanzane oblunghe categoria I | Calibro | > 40mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Melanzane oblunghe categoria I | Lunghezza | > 10cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Melanzane oblunghe categoria II | Calibro | > 40mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Melanzane oblunghe categoria II | Lunghezza | > 10cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Peperoni dolci appiattiti | Peso medio | > 100g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Peperoni dolci lunghi | Peso medio | > 200g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Peperoni dolci quadrati appuntiti | Peso medio | > 200g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Peperoni dolci quadrati senza punta | Peso medio | > 200g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Pomodori allungati | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 2,5°Brix | Valore guida letteratura |

| | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|---------------------------|--|-------------------------------------|------------|--------------------------|
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Pomodori ciliegia | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 2,5°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Pomodori costoluti | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 2,5°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Pomodori tondi | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 2,5°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Zucchine | Calibro | > 3cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Zucchine | Lunghezza | > 15cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a frutto | Zucchine | Peso medio | > 50g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice grossa categoria extra | Calibro | > 40mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice grossa categoria extra | Peso medio | > 150g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice grossa categoria extra | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 6°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice grossa categoria I | Calibro | > 20mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice grossa categoria I | Peso medio | > 50g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice grossa categoria I | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 6°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice grossa categoria II | Calibro | > 20mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice grossa categoria II | Peso medio | > 50g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice grossa categoria II | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 6°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice piccola | Calibro | 10 - 40mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice piccola | Peso medio | 8 - 150g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Carote a radice piccola | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 6°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Patate mature | Calibro | > 40mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Patate mature | Peso medio | > 30g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Patate novelle | Calibro | > 40mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Patate novelle | Peso medio | > 20g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Rape | Calibro | > 10cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a radice e tubero | Ravanelli | Calibro | > 20mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Carciofi categoria extra | Calibro | > 6,5cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Carciofi categoria extra | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Carciofi categoria I | Calibro | > 6,5cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Carciofi categoria I | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Carciofi categoria II | Calibro | > 6,0cm | Valore guida letteratura |

| | | | | | | |
|-------------------|-----------------------------|-----------------|--|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Carciofi categoria II | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Finocchi categoria I | Calibro | > 60mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Finocchi categoria I | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Finocchi categoria II | Calibro | > 60mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Finocchi categoria II | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Porri | Calibro | > 10mm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Porri | Lunghezza | > 25cm | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Sedani | Percentuale di scarto | < 40% | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Ortaggi e prodotti derivati | Ortaggi a stelo | Sedani | Peso medio | > 150g | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Mele | Durezza della polpa | < 5,5kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Mele | Durezza della polpa | < 5,5kg/ (RSR > 10,5°Brix) | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Mele | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 10°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Mele | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 10°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere altre varietà categoria extra | Durezza della polpa | < 4,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere altre varietà categoria extra | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 12°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere altre varietà categoria I | Durezza della polpa | < 4,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere altre varietà categoria I | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 12°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere altre varietà categoria II | Durezza della polpa | < 4,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere altre varietà categoria II | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 12°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere varietà frutto grosso categoria extra | Durezza della polpa | < 4,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere varietà frutto grosso categoria extra | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 12°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere varietà frutto grosso categoria I | Durezza della polpa | < 4,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere varietà frutto grosso categoria I | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 12°Brix | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere varietà frutto grosso categoria II | Durezza della polpa | < 4,0kg/ | Valore guida letteratura |
| Prodotti vegetali | Frutta fresca | Pomacee | Pere varietà frutto grosso categoria II | Residuo secco rifrattometrico (RSR) | > 12°Brix | Valore guida letteratura |

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DELL'IGIENE AMBIENTALE

| | | | | | | |
|--------------------|------------------------|----------------|----------------------------|----------------------------|---------------|------------------|
| Ambiente di lavoro | Igiene aria | Aria | Piastra SAS | Conta delle colonie a 30°C | < 500ufc/m3 | INAIL - 2005 |
| Ambiente di lavoro | Igiene aria | Aria | Piastra SAS | Muffe | < 500ufc/m3 | INAIL - 2005 |
| Ambiente di lavoro | Igiene degli operatori | Mani operatori | Tamponi mani | Coliformi totali | < 10ufc/cm2 | IZSUM-2004 |
| Ambiente di lavoro | Igiene degli operatori | Mani operatori | Tamponi mani | Staphylococcus aureus | < 10ufc/cm2 | IZSUM-2004 |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Superfici | Piastra contatto superfici | Coliformi totali | < 50ufc/24cm2 | APHA's Standards |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Superfici | Piastra contatto superfici | Conta delle colonie a 30°C | < 50ufc/24cm2 | APHA's Standards |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Superfici | Piastra contatto superfici | Muffe | < 50ufc/24cm2 | APHA's Standards |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Superfici | Tamponi superfici | Coliformi totali | < 10ufc/cm2 | IZSUM-2004 |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Superfici | Tamponi superfici | Conta delle colonie a 30°C | < 100ufc/cm2 | IZSUM-2004 |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Superfici | Tamponi superfici | Escherichia coli | < 1ufc/cm2 | AMIAT-2008 |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Superfici | Tamponi superfici | Listeria monocytogenes | Assente | AMIAT-2008 |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Superfici | Tamponi superfici | Salmonella spp. | Assente | AMIAT-2008 |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Utensili | Tamponi superfici | Coliformi totali | < 10ufc/cm2 | IZSUM-2004 |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Utensili | Tamponi superfici | Conta delle colonie a 30°C | < 100ufc/cm2 | IZSUM-2004 |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Utensili | Tamponi superfici | Escherichia coli | < 1ufc/cm2 | AMIAT-2008 |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Utensili | Tamponi superfici | Listeria monocytogenes | Assente | AMIAT-2008 |
| Ambiente di lavoro | Igiene delle superfici | Utensili | Tamponi | Salmonella spp. | Assente | AMIAT-2008 |

N.B. Per prodotti di gastronomia si intendono le preparazioni realizzate nei centri refezionali.

